Schlachtvieh- und Fleischbeschau

einschließlich der Trichinenschau auf dem Lande.

Zum Handgebrauch

für

Amts-, Guts- und Gemeindevorsteher, sowie Fleischbeschauer, Fleischer, Gast- und Speisewirte, Restaurateure u. s. w. auf dem Lande.

Für den praktischen Gebrauch bearbeitet

von

Friederich, Kreissekretär.

Kolberg 1904.

Im Selbstverlage des Verfassers.

70

Schlachtvieh- und Fleischbeschau

einschließlich der Trichinenschau auf dem Lande.

Zum Handgebrauch

für

Amts-, Guts- und Gemeindevorsteher, sowie Fleischbeschauer, Fleischer, Gast- und Speisewirte, Restaurateure u. s. w. auf dem Lande.

Für den praktischen Gebrauch bearbeitet

von

Friederich, Kreissekretär.

Kolberg 1904.
Im Selbstverlage des Verfassers.

Vorwort.

Seit der Einführung der Reichsfleischbeschau ist ein Jahr vergangen. Obgleich die Ausführungsbestimmungen zu dem Reichsgesetz vom 3. Juni 1900 so klar gefaßt und bis ins einzelne ausgeführt sind, daß der ganze zur Einführung und Durchführung des Gesetzes notwendige Apparat sowohl nach der verwaltungstechnischen, wie nach der fleischbeschautechnischen Seite hin genau bestimmt und die Tätigkeit der einzelnen Behörden und Ausführungsorgane genau umgrenzt ist, so haben sich dennoch in der Praxis sowohl bei der Einführung der Beschau, wie bei ihrer bisherigen Durchführung zahlreiche Schwierigkeiten ergeben. Obwohl ferner die von dem Herrn Geheimen Regierungsrat Schröter im Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten herausgegebene ausführliche Zusammenstellung aller bisher ergangenen Bestimmungen, sowie der von Herrn Professor Dr. Ostertag verfaßte Leitfaden für Fleischbeschauer die Materie weiterhin erschöpfend behandelt haben, so herrschen dennoch teilweise bei den ländlichen Verwaltungsbehörden und den Fleischbeschauern in vielfacher Hinsicht Unsicherheit und Zweifel, wie die öfteren Anfragen bei der landrätlichen Behörde sowie die Klagen des die Fleischbeschau überwachenden Kreistierarztes beweisen. Für die Ortspolizeibehörden ist es mühevoll, im gegebenen Falle die einschlägigen Bestimmungen aus den verschiedenen Gesetzen, Verordnungen und Erlassen herauszufinden, vielfach werden auch die Ausgaben für die Anschaffung der genannten größeren Werke gescheut. Für die Beschauer ist es oft ein Bedürfnis, bei dem Gange über Land und der Vornahme der Beschau ein kleineres handliches, leicht mitzuführendes, kurz und übersichtlich gefaßtes Vademecum bei der Hand zu haben, um bei der sofort zu treffenden Entscheidung nicht gegen die eine oder die andere der gesetzlichen Bestimmungen zu verstoßen. Diesen — den Beschauern — soll die vorliegende kleine Abhandlung ein Helfer und Berater in dieser Verlegenheit sein, den Ortspolizeibehörden u. s. w. aber soll es zur schnellen Orientierung ohne langes Nachsuchen dienen.

Von diesem Gesichtspunkte aus und zu diesem Zwecke ist die Abhandlung entstanden; alles die Ausführung des Gesetzes auf dem Lande nicht Betreffende, wie z. B. die Prüfungsvorschriften für Fleischbeschauer und Trichinenschauer, die Bestimmungen über die Untersuchung und Behandlung des in das Zollinland eingehenden Fleisches, diejenigen über Schlachthäuser u. s. w., ist fort-

gelassen; es ist nicht auf die einzelnen Gesetzesparagraphen und Bestimmungen verwiesen worden, sondern der ausführliche Text derselben, soweit er für die Anwendung der Fleischbeschau auf dem Lande in Betracht kommt, wiedergegeben und es sind die ausführenden Verordnungen ꝛc. sofort in die betreffende Textstelle hineinbezogen worden.

Unter dem Abschnitt „Kosten der Fleischbeschau" haben betreffs der Gebühren u. s. w. diejenigen Festsetzungen Aufnahme gefunden, welche von dem Herrn Regierungs-Präsidenten für den Ksliner Regierungsbezirk getroffen sind. Zur Eintragung der diesbezüglichen abweichenden Festsetzungen für andere Bezirke sollen die angehefteten leeren Blätter dienen.

So glaubte ich, mit der vorliegenden Ausgabe eine Erleichterung zur schnelleren und sicheren Orientierung betreffs der gesetzlichen Vorschriften über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau auf dem Lande zu schaffen und einem Bedürfnis hierfür zu entsprechen. Möge der Zweck dieser kleinen Arbeit, nämlich die Ausfüllung der bestehenden Lücke, damit erreicht sein.

Der Herausgeber.

Systematische Zusammenstellung

der

Bestimmungen über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau einschließlich der Trichinenschau

auf Grund

I. des Reichsgesetzes vom 3. Juni 1900, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, (R. G. Bl. S. 547);

II. des Preußischen Gesetzes vom 28. Juni 1902, betreffend Ausführung des Schlachtvieh- und Fleischbeschaugesetzes (G. S. S. 229);

III. der Ausführungsbestimmungen des Bundesrats vom 30. Mai 1902 zu dem Gesetz vom 3. Juni 1900;

IV. der ministeriellen Ausführungsbestimmungen vom 20. März 1903, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, einschl. der Trichinenschau, bei Schlachtungen im Inlande (M. B. f. d. i. V. S. 53);

V. der Bestimmungen des Bundesrats vom 26. März 1903 über die Behandlung des Fleisches von schwach trichinösen und nur leicht an Schweineseuche erkrankten Schweinen;

VI. der Festsetzungen der Landespolizeibehörde für den Regierungsbezirk Köslin.

Erläuterung der Abkürzungen.

A. G. = Preußisches Ausführungs-Gesetz vom 28. Juni 1902 (G. S. S. 229).

F. B. G. = Fleischbeschau-Gesetz (Reichs-Gesetz) vom 3. Juni 1900 (R. G. Bl. S. 547).

G. S. S. = Gesetz-Sammlung für die Preußischen Staaten Seite.

M. Bl. f. d. i. V. S. = Ministerial-Blatt für die innere Verwaltung Seite.

M. E. = Ministerial-Erlaß.

R. G. = Reichsgesetz, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, vom 3. Juni 1900 (R. G. Bl. S. 547).

R. G. Bl. = Reichs-Gesetz-Blatt.

Inhalt.

Seite

I. Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

A. Bildung der Beschaubezirke und Bestellung der Beschauer.

1. Die Bildung der Beschaubezirke erfolgt in Städten mit mehr als 10000 Einwohnern durch die Ortspolizeibehörden, im übrigen durch die Landräte.

2. Jedem Beschaubezirk ist ein Name beizulegen, der sich, wenn die Beschaubezirke mit den Ortspolizeibezirken zusammenfallen, nach dem Namen des Stadt- bezw. Amtsbezirks richtet. Zerfällt eine Ortschaft oder ein Amtsbezirk in mehrere Beschaubezirke, so erhält jeder Bezirk außer dem Namen als besonderes Zeichen eine Nummer in römischer Zahl.

3. Die Bestellung der Beschauer und ihrer Stellvertreter* erfolgt für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau in öffentlichen Schlachthäusern durch die Gemeindebehörden, abgesehen hiervon in Städten mit mehr als 10000 Einwohnern durch die Ortspolizeibehörden, im übrigen durch die Landräte.

4. Die Bildung der Beschaubezirke, sowie die Bestellung der Beschauer und deren Stellvertreter erfolgt unter Vorbehalt jederzeitigen Widerrufes.

* * *

B. Anmeldung zur Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

Tiergattungen.

1. Der Anmeldung unterliegen Rindvieh**, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, Esel, Maultiere, Maulesel und Hunde, deren Fleisch zum Genusse für Menschen verwendet werden soll, sofern nicht Ausnahmen für Notschlachtungen und Hausschlachtungen (siehe nachstehend No. 6) zugelassen sind.

Anmeldung bei dem Beschauer des Bezirks u. Zuständigkeit des Laienbeschauers für die Schlachtviehbeschau. Anlage 1.

2. Die Anmeldung hat bei dem Beschauer des Bezirks, in dem die Schlachtung stattfinden soll, unter Angabe des für die Schlachtung in Aussicht genommenen Zeitpunktes möglichst zeitig mündlich oder schriftlich zu geschehen. Für schriftliche Anmeldungen ist ein Formular nach Anlage 1 zu benutzen.

Anmeldung bei dem tierärztlichen Beschauer.

3. Besitzt der Beschauer nicht die Approbation als Tierarzt, so ist die Anmeldung von Pferden, Eseln, Maultieren und Mauleseln an den zum Beschauer bestellten Tierarzt zu richten, sie kann ferner für die vorstehend zu 1

* Fleischbeschauer haben nicht die Eigenschaft als öffentliche Beamte. M. E. v. 30. Dezember 1903 M. B. f. d. i. V. für 1904 S. 47.

** Dazu gehören nicht nur alle einheimischen Rassen, sondern auch auswärtige, wie z. B. Büffel. Ihnen werden auch Renntiere gleichgestellt. Bek. vom 10. Juli 1902 (R. G. Bl. S. 242).

bezeichneten Tiergattungen bei dem Laienbeschauer des Bezirks unterbleiben und an den tierärztlichen Beschauer unmittelbar gerichtet werden, wenn der Anmeldepflichtige erkennt, daß das Schlachttier mit einer Krankheit behaftet ist, deren Beurteilung dem tierärztlichen Beschauer vorbehalten ist* (vergl. C. No. 6), oder wenn dieser bereits aus anderem Anlasse (als behandelnder Tierarzt oder veterinärpolizeilich) bei dem Tier zugezogen bezw. amtlich tätig gewesen **und** er für solche Fälle als Stellvertreter der Beschauer bestellt ist. — Der Laienbeschauer hat die Vornahme der Schlachtvieh- und Fleischbeschau abzulehnen und den Antrag ohne weiteres an den zum Beschauer bestellten Tierarzt zu verweisen, wenn aus den Angaben des Antragstellers hervorgeht, daß das Schlachttier mit einer Krankheit gedachter Art behaftet ist.

Wiederholung der Anmeldung.

4. Die Anmeldung ist zu wiederholen, wenn die Schlachtung nicht innerhalb 2 Tagen nach der Genehmigung zur Schlachtung durch den Beschauer erfolgt, oder wenn in den Fällen, in denen die Genehmigung an die Bedingung der sofortigen Vornahme der Schlachtung geknüpft ist (vergl. C No. 6 zu a, c und d), diese Bedingung nicht erfüllt wird.

Anmeldung zur Fleischbeschau.

5. Die Anmeldung zur Schlachtviehbeschau gilt auch als Anmeldung zur Fleischbeschau, wenn bei ersterer oder bei der Schlachtviehbeschau der Zeitpunkt der Schlachtung genau bezeichnet wird. — Anderenfalls und in den Fällen, in denen nach No. 6 die Anmeldung zur Schlachtviehbeschau unterblieben ist, hat die Anmeldung zur Fleischbeschau unter sinngemäßer Anwendung der Vorschriften in No. 2, 3 und 4 zu erfolgen.

Ausnahme von der Anmeldung.**

6. Die Anmeldung zur Untersuchung **vor** dem Schlachten (Schlachtviehbeschau) darf unterbleiben:

Notschlachtungen.

a. bei Notschlachtungen;

Der Fall der Notschlachtung liegt dann vor, wenn zu befürchten steht, daß das Tier bis zur Ankunft des zuständigen Beschauers verenden oder das Fleisch durch Verschlimmerung des krankhaften Zustandes wesentlich an Wert verlieren werde oder wenn das Tier in Folge eines Unglücksfalls sofort getötet werden muß. Die Anmeldung zur Untersuchung nach dem Schlachten (Fleischbeschau) hat jedoch sofort nach der Notschlachtung zu erfolgen. Sie hat auch dann und zwar sofort nach der Ausweidung zu erfolgen, wenn das Fleisch von Tieren, deren Tod durch Schädel- oder Halswirbelbruch, Erschießen, Blitzschlag, Verblutung oder Erstickung oder durch ähnliche äußere

* Ergiebt es sich, daß der Beschauer des Bezirks zu Unrecht übergangen ist, so hat der tierärztliche Beschauer den Tierbesitzer an den ersteren Beschauer zu verweisen. In die Rechte des für den Bezirk bestellten Beschauers darf ohne Grund nicht eingegriffen werden.

** Ausgenommen von der Untersuchung ist Wildbret mit Ausnahme der Wildschweine — siehe II No. 2 — und Federvieh.

Einwirkungen ohne vorherige Krankheit plötzlich eingetreten ist, zum Genuß für Menschen verwendet werden soll;

b. bei Schlachttieren, deren Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalte des Besitzers verwendet werden soll (Hausschlachtungen), sofern sie keine Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung (vergl. C. No. 20) zeigen, andernfalls muß die Anmeldung zur Untersuchung nach dem Schlachten geschehen. Hausschlachtungen.

Als eigener Haushalt im vorstehenden Sinne ist der Haushalt der Kasernen, Krankenhäuser, Erziehungsanstalten, Speiseanstalten, Gefangenanstalten, Armenhäuser und ähnlicher Anstalten, sowie der Haushalt der Schlächter, Fleischhändler, Gast-, Schank- und Speisewirte nicht anzusehen. — Zu den Hausschlachtungen gehören auch diejenigen Schlachtungen, welche zum Zweck der Mitverpflegung des Gesindes, nicht aber diejenigen, welche auch einer Fleischversorgung der freien Arbeiter dienen*; auch solche Privatleute, welche gewohnheitsmäßig Teile von hausgeschlachteten Tieren in frischem oder zubereitetem Zustande verkaufen, sind verpflichtet, die Schlachttiere untersuchen zu lassen.**

* * *

C. Ausführung der Beschau.

Pflichten der Beschauer; Beschauzeit.

1. Der Beschauer darf die Schlachtvieh- und Fleischbeschau nur in dem Bezirk ausüben, für welchen er bestellt ist. Er hat den in ordnungsmäßiger Weise an ihn ergehenden Aufforderungen zur Ausübung seines Amtes alsbald Folge zu leisten und hierbei den Wünschen der Antragsteller in bezug auf Zeit und Ort der Untersuchung tunlichst zu entsprechen. In der Regel soll er die Untersuchungen nicht später als 6 Stunden nach der Anmeldung vornehmen, wobei die Stunden von abends 7 bis morgens 7 Uhr in der Zeit vom 1. April bis 30. September und von abends 7 Uhr bis morgens 8 Uhr in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. März außer Anrechnung bleiben.

Die Untersuchungen sollen bei Tageslicht ausgeführt werden. Wo dies ausnahmsweise nicht angängig ist, muß für ausreichende künstliche Beleuchtung gesorgt werden. Kerzen-, Oel-, Petroleum- oder gewöhnliches Gaslicht ist hierfür, abgesehen von Notfällen, nicht als geeignet zu erachten.

* Haushaltungen, in denen nur einige Kostgänger, Arbeiter u. s. w. gelegentlich beköstigt werden, gelten nicht als Speisewirtschaften, sondern als eigener Haushalt im Sinne des § 2 R. G.

** Eine gewerbsmäßige Verwendung des für den eigenen Haushalt geschlachteten Fleisches ist so lange ausgeschlossen, als nicht eine Untersuchung des Fleisches stattgefunden hat.

Behinderung des Beschauers.

2. Ist ein Beschauer verhindert, die Schlachtvieh- und Fleischbeschau auszuüben, so hat er unverzüglich den ihm zugehenden Auftrag an seinen Stellvertreter weiter zu geben.

Ausführung der Schlachtviehbeschau.

3. Die Schlachtviehbeschau hat möglichst kurz vor der Schlachtung zu geschehen. Sie ist zu wiederholen, wenn die Schlachtung nicht spätestens zwei Tage nach Erteilung der Genehmigung erfolgt.

Genehmigung der Schlachtung.

4. Die Genehmigung der Schlachtung und die Anordnung der etwa zu beobachtenden Vorsichtsmaßregeln (§ 7 Abs. 1 R. G.) hat durch Ausstellung eines Schlachterlaubnisscheines zu erfolgen, zu dessen Ausfertigung der erste Teil des als Anlage 4 vorgeschriebenen Musters zur Bescheinigung über die Untersuchung (vergl. Anm. 2 dazu) dienen kann.

Eine mündliche Genehmigung ist zulässig, wenn die Schlachtung im unmittelbaren Anschluß an die Schlachtviehbeschau oder im öffentlichen Schlachthof erfolgt.

Die Anordnung besonderer Vorsichtsmaßregeln für die Schlachtung (§ 7 Abs. 1 R. G.) ist namentlich zulässig, um bei kranken oder krankheitsverdächtigen Tieren eine Verbreitung des Krankheitsstoffes zu verhüten, oder um die Erkennbarkeit der Krankheit oder die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches am geschlachteten Tiere sicher zu stellen. Zu diesem Zwecke kann beispielsweise angeordnet werden, daß das Tier nur in bestimmten Räumlichkeiten (Seuchenschlachthäusern usw.) oder nur in Gegenwart des Beschauers geschlachtet werden darf.

Verfahren nach der Untersuchung. Versagung der Schlachterlaubnis.

5. Die Schlachtung ist zu verbieten, wenn bei dem Tiere Milzbrand, Rauschbrand, Rinderseuche, Tollwut, Rotz, Rinderpest oder der Verdacht einer dieser Seuchen festgestellt ist.

Von der Versagung der Schlachterlaubnis hat der Beschauer unverzüglich die Ortspolizeibehörde zu benachrichtigen. Die gleiche Benachrichtigung ist erforderlich bei einem vorläufigen Verbote der Schlachtung im Falle der No. 6 zu b, sofern der Besitzer nicht auf die Verwendung des Schlachttieres als Nahrungsmittel für Menschen verzichtet, und bei Genehmigung der Schlachtung im Falle der No. 6 zu c. Die Ortspolizeibehörde hat in den letzgenannten beiden Fällen von Amtswegen darauf zu achten, daß die Zuziehung des tierärztlichen Beschauers erfolgt.

Die in No. 6 zu b und c vorgeschriebenen Mitteilungen des Ergebnisses der Schlachtviehbeschau an den tierärztlichen Beschauer können mündlich oder schriftlich, nötigenfalls durch Vermittelung der Ortspolizeibehörde geschehen.

6. (a) Ist der Beschauer nicht approbierter Tierarzt, so hat er die Erlaubnis zur Schlachtung nur dann zu erteilen, wenn das Schlachttier Erscheinungen einer Krankheit überhaupt nicht oder lediglich von solchen Krankheiten aufweist, welche nur unerheblich sind und das Allgemeinbefinden nicht wesentlich stören, ferner bei Knochenbrüchen und sonstigen

schweren Verletzungen, Geburtshindernissen, Aufblähen pp., in diesen Fällen jedoch nur dann, wenn nach dem Eintreten des Schadens höchstens 12 Stunden verstrichen sind, und nur unter der Bedingung, daß die Schlachtung sofort vorgenommen wird.

(b) In allen anderen Fällen hat er die Schlachtung vorläufig zu verbieten und den Besitzer an den tierärztlichen Beschauer zu verweisen, insbesondere dann, wenn festgestellt werden:

Krankheiten in Folge der Geburt mit Störungen des Allgemeinbefindens;
krankhafte, namentlich blutige oder mit Fieber verbundene Durchfälle;
mit Störung des Allgemeinbefindens einhergehende Euterentzündungen;
Nabelerkrankungen junger Tiere, sofern sich Gelenkanschwellungen oder fieberhafte Allgemeinleiden anschließen;
an Wunden und Geschwüre sich anschließende Allgemeinerkrankungen.

(c) Ist in den Fällen zu b zu befürchten, daß sich der Zustand des Schlachttieres bis zum Erscheinen des tierärztlichen Beschauers erheblich verschlechtern wird, so hat der Beschauer die Genehmigung zur sofortigen Schlachtung zu erteilen, im übrigen dafür zu sorgen, daß die Ergebnisse der Schlachtviehbeschau bei der nachfolgenden Fleischbeschau geprüft werden.

(d) Der gemäß Abs. b zugezogene tierärztliche Beschauer hat die Schlachtung des erkrankten Tieres, sofern nicht die Voraussetzungen zu 5 Abs. 1 vorliegen, zu gestatten, jedoch nur unter der Bedingung, daß sie alsbald nach der Schlachtviehbeschau ausgeführt wird.

7. Verzichtet der Besitzer in den Fällen zu 6 b auf die Verwendung des Schlachttieres als Nahrungsmittel für Menschen, so hat die weitere Beschau zu unterbleiben.

8. Das Ergebnis der Untersuchung und die auf Grund derselben zu treffenden Maßnahmen sind den Besitzern der Schlachttiere mitzuteilen.

Verfahren bei seuchenkranken Tieren.

9. Die Beschauer sind nach § 9 des Viehseuchengesetzes vom $\frac{\text{23. Juni 1880}}{\text{1. Mai 1894}}$ (R. G. Bl. 1894 S. 409) verpflichtet, sobald sie eine Seuche, die der Anzeigepflicht unterliegt, oder Erscheinungen ermitteln, die den Ausbruch einer solchen Seuche befürchten lassen, sofort der Polizeibehörde davon Anzeige zu erstatten.

Zugleich soll der Beschauer den Besitzer der kranken oder verdächtigen Tiere auf seine im § 9 a. a. O. vorgeschriebene Verpflichtung zur Isolierung derselben aufmerksam machen.

10. Ist das Schlachttier mit einer der nachstehenden Seuchen:

> Maul- und Klauenseuche, Lungenseuche des Rindviehs, Pockenseuche der Schafe, Beschälseuche der Pferde, Bläschenausschlag der Pferde und des Rindviehs, Räude der Pferde, Esel, Maultiere, Maulesel und Schafe, Schweineseuche, Schweinepest und Rotlauf der Schweine

oder mit Erscheinungen behaftet, welche den Verdacht des Ausbruchs einer dieser Seuchen begründen, so ist die Schlachtung unter Beachtung der Vorschriften zu 6 zu gestatten. Sofern jedoch eine Feststellung der Seuchen durch den beamteten Tierarzt stattzufinden hat — §§ 12 ff. des Viehseuchengesetzes — ist anzuordnen, daß die vom Beschauer zu bezeichnenden, für die Feststellung der Seuche erforderlichen Teile zur Verfügung des beamteten Tierarztes unter sicherem Verschluß in einem geeigneten Raume aufbewahrt werden.

11. Ist der Beschauer mit Tieren in Berührung gekommen, welche mit einer übertragbaren Krankheit behaftet waren, so hat er Hände und Arme, sowie beim Vorhandensein von Maul- und Klauenseuche Kleidung und Schuhwerk vor dem Verlassen des Seuchengehöfts gründlich zu reinigen und darf in diesem Falle, bevor er Kleidung und Schuhwerk gewechselt hat, andere Ställe nicht betreten.

Ausführung der Fleischbeschau.*

12. (a) Die Fleischbeschau hat möglichst im Anschluß an die Schlachtung zu erfolgen und ist tunlichst von demselben Beschauer auszuführen, welcher die Schlachtviehbeschau vorgenommen hatte.

(b) Vor der Besichtigung durch den Beschauer ist eine Zerlegung des geschlachteten Tieres nicht gestattet; doch darf das Tier dergestalt enthäutet werden, daß die Haut noch an einer Stelle mit dem Körper zusammenhängt, auch dürfen Bauch-, Becken- und Brusteingeweide, bei Schweinen, Schafen und Ziegen auch die Zunge im natürlichen Zusammenhange mit den Halsorganen und den Organen der Brusthöhle herausgenommen werden. Ferner darf das Tier in der Längsrichtung zerteilt sein; Kopf und Unterfüße dürfen bei Rindvieh, ausgenommen Kälber, sowie bei Schafen, Ziegen und Pferden aus ihren Verbindungen mit dem Tierkörper gelöst werden.

(c) Werden gleichzeitig mehrere Tiere derselben Art geschlachtet, so sind die herausgenommenen Eingeweide in

* Unter Fleisch im Sinne des F. B. G. sind nach dessen § 4 Teile von warmblütigen Tieren — frisch oder zubereitet — zu verstehen, sofern sie sich zum Genusse für Menschen eignen. Als Teile gelten auch die aus warmblütigen Tieren hergestellten Fette und Würste, sowie nach den Anordnungen des Bundesrats frische Darme, frisches Blut, Margarine, nicht aber Butter. — Fleischertrakt, Fleischpepton, tierische Gelatine, Suppentafeln u. dergl. sind bisher nicht hineinbezogen worden.

der Nähe der Tierkörper derart zu verwahren, daß ihre Zugehörigkeit zu den einzelnen Körpern außer Zweifel steht.

(d) Vor der Untersuchung dürfen Teile eines geschlachteten Tieres weder entfernt noch einer weiteren Behandlung unterzogen werden. Schweine dürfen gebrüht werden.

13. Sind vor der Beschau bereits einzelne für die Beurteilung der Genußtauglichkeit des Fleisches wichtige Körperteile entfernt worden, so darf die Fleischbeschau nur von dem tierärztlichen Beschauer vorgenommen werden.

Hilfeleistung bei der Beschau.

14. Sofern besondere Hilfeleistungen bei der Fleischuntersuchung erforderlich sind und der Besitzer oder dessen Vertreter eine geeignete Hilfskraft auf Ansuchen des Beschauers nicht stellt, ist der Beschauer berechtigt, die weitere Untersuchung abzulehnen, bis dem Ansuchen entsprochen wird.

Zuziehung des tierärztlichen Beschauers.

15. Sofern der nicht als Tierarzt approbierte Beschauer bei der Fleischbeschau erkennt, daß er zur Entscheidung nicht zuständig ist, hat er die Ortspolizeibehörde unverzüglich mündlich oder schriftlich zu benachrichtigen. Die Ortspolizeibehörde hat darauf zu achten, daß die Zuziehung des zuständigen tierärztlichen Beschauers erfolgt. Das Ergebnis der Fleischbeschau ist dem tierärztlichen Beschauer mündlich oder schriftlich von dem ersten Beschauer, nötigenfalls durch Vermittelung der Ortspolizeibehörde, mitzuteilen.

16. Von der Spaltung der Wirbelsäule und des Kopfes bei Schweinen zum Zwecke der Untersuchung auf Finnen kann auf Antrag des Besitzers ausnahmsweise, z. B. bei Schau- und Ausstellungstieren, abgesehen werden, wofern durch genaue sonstige Untersuchung, nötigenfalls durch Einschnitte in Zunge und Kaumuskeln, sowie durch Anlegung zahlreicher Schnitte durch das Herz, das Nichtvorhandensein von Finnen ausreichend sichergestellt ist.

Verfahren nach der Untersuchung. Beurteilung des Fleisches durch den Laienbeschauer und Zuständigkeit desselben.

17. Beschauer, welche nicht im Besitze der Approbation als Tierarzt sind, dürfen die selbständige Beurteilung des Fleisches nur in folgenden Fällen und nur dann übernehmen, wenn vor der Untersuchung wichtige Teile nicht entfernt sind:

a. wenn bei der Untersuchung alle Teile des Schlachttieres gesund befunden werden oder nur folgende Mängel am Fleische festgestellt sind:
   1. tierische Schmarotzer, ausgenommen jedoch die gesundheitsschädlichen Finnen (beim Rinde, Schweine, Schafe, Hunde und bei der Ziege);
   2. bindegewebige Verwachsungen von Organen ohne Eiterung und ohne übelriechende wässerige Ergüsse, sowie vollständig abgekapselte Eiterherde;
   3. Entzündungen der Haut ohne ausgebreitete Bildung von Eiter oder Jauche;
   4. örtlich begrenzte Geschwülste;
   5. örtliche Strahlenpilzkrankheit;
   6. Tuberkulose, wenn die Krankheit nicht ausgedehnt ist;

7. Nesselfieber (Backsteinblattern), leichte Formen von Maul- und Klauenseuche oder von Rotlauf der Schweine, ferner Bläschenausschlag an den Geschlechtsteilen;
8. Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;
9. Mißbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder eine Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;
10. einfache Knochenbrüche, auf mechanischem Wege entstandene Blutergüsse, Farbstoffablagerungen, Verhärtungen und Verkalkungen in einzelnen Organen und Körperteilen;
11. Vorhandensein von Mageninhalt oder sonstigen Verunreinigungen in den Lungen oder im Blute;
12. Beschmutzung und Verunreinigung des Fleisches durch Insekten, Verschimmeln u. s. w., sowie Veränderung desselben durch Aufblasen;

b. in den nachstehend unter No. 20 zu à 12, 13, 16, 17 und Abs. b bezeichneten Fällen der Genußuntauglichkeit des Fleisches, sowie in allen anderen Fällen in welchen der Besitzer oder dessen Vertreter mit der unschädlichen Beseitigung des von dem Beschauer für genußuntauglich erachteten Fleisches einverstanden ist.

Entscheidung des tierärztlichen Beschauers.

18. In allen unter No. 17 nicht aufgeführten Fällen bleibt die Entscheidung dem tierärztlichen Beschauer vorbehalten.

19. Stellt der Beschauer eine Seuche fest, so finden die Bestimmungen unter No. 9 und 11 sinngemäße Anwendung.

Genußuntauglichkeit des Fleisches.

20. (a) Als untauglich zum Genusse für Menschen ist der ganze Tierkörper anzusehen, wenn festgestellt worden ist:

1. Milzbrand;*

* Fleisch, das nicht selbst von milzbrandkranken Tieren herrührt, sondern nur mit solchen Tieren oder ihrem Fleisch, ihrem Blut oder ihren Abfällen in unmittelbare oder mittelbare Berührung gekommen und dadurch mit Milzbrandkeimen verunreinigt ist, was namentlich dann vorkommen kann, wenn ein nicht rechtzeitig als milzbrandkrank erkanntes Tier mit anderen Tieren zusammen geschlachtet wird, kann wie bedingt taugliches brauchbar gemachtes Fleisch unter Deklaration u. s. w. in den Verkehr gebracht werden, wenn die Milzbrandkeime zuverlässig abgetötet sind. Dies läßt sich durch eine Durchdämpfung gemäß No. 28 zu 3 erreichen, bei deren vorschriftsmäßiger Ausführung der strömende Dampf von 100° C. $2^1/_2$ Stunden auf die Oberfläche des Fleisches einwirkt. Es gilt dies jedoch nur für die oberflächlich mit Milzbrandkeimen verunreinigten Tierkörper oder Fleischteile und auch für diese nur dann, wenn die vorstehenden Maßnahmen durchaus zuverlässig ausgeführt werden können; im anderen Falle hat eine unschädliche Beseitigung des Fleisches u. s. w. einzutreten. — Oberflächlich beschmutzte Häute können dadurch desinfiziert werden, daß sie drei Tage lang in einprozentiges Sublimatwasser gelegt werden. — Bei der Behandlung von Fleisch, das mit Milzbrandkeimen verunreinigt ist, ist wegen der Gefahr der Uebertragung des Milzbrandes auf Menschen besondere Vorsicht anzuwenden. M. E. v. 21. März 1904.

2. Rauschbrand;
3. Rinderseuche;
4. Tollwut;
5. Rotz (Wurm);
6. Rinderpest;
7. eitrige oder jauchige Blutvergiftung;
8. Tuberkulose, wenn das Tier hochgradig abgemagert ist;
9. Rotlauf der Schweine, wenn eine erheblichere Veränderung des Muskelfleisches oder des Fettgewebes besteht;
10. Schweineseuche und Schweinepest, wenn erhebliche Abmagerung oder schwere Allgemeinerkrankung eingetreten ist;
11. Starrkrampf, wenn die Ausblutung mangelhaft ist und sinnfällige Veränderungen des Muskelfleisches bestehen;
12. Gelbsucht, wenn sämtliche Körperteile auch nach Ablauf von 24 Stunden noch stark gelb oder gelbgrün gefärbt oder wenn die Tiere abgemagert sind;
13. hochgradige allgemeine Wassersucht;
14. Geschwülste, wenn solche an zahlreichen Stellen des Muskelfleisches der Knochen oder Fleischlymphdrüsen vorhanden sind;
15. Finnen oder Trichinen bei Hunden;
16. hochgradiger Harn- oder Geschlechtsgeruch, widerlicher Geruch oder Geschmack des Fleisches nach Arzneimitteln, auch nach dem Kochen und dem Erkalten;
17. vollständige Abmagerung des Tieres in Folge Krankheit;
18. vorgeschrittene Fäulnis- und ähnliche Zersetzungsvorgänge.

(b) Den vorstehend zu a aufgeführten Mängeln ist gleich zu achten, wenn das Tier in den unter B No. 6 zu a bezeichneten plötzlichen Todesfällen nicht unmittelbar nach dem Tode ausgeweidet, ferner, wenn es abgesehen von diesen Fällen, eines natürlichen Todes gestorben oder im Verenden getötet, oder wenn es totgeboren oder ungeboren ist.

21. Als untauglich zum Genusse für Menschen ist der ganze Tierkörper (vergl. No. 20), ausgenommen Fett (vergl. No. 25 unter I), anzusehen, wenn einer der nachstehend aufgeführten Mängel festgestellt ist:

a. Tuberkulose ohne hochgradige Abmagerung, wenn Erscheinungen einer frischen Blutinfektion vorhanden sind und diese sich nicht auf die Eingeweide und das Euter beschränken;
b. gesundheitsschädliche Finnen (bei Rindern Schweinen, Schafen und Ziegen), wenn das Fleisch wässerig oder verfärbt ist oder wenn die Schmarotzer, lebend

oder abgestorben, auf einer größeren Anzahl der ergiebig und tunlichst in Handtellergröße, besonders auch an den Lieblingssitzen der Finnen anzulegenden Muskelschnitte verhältnismäßig häufig zu Tage treten. Dies ist in der Regel anzunehmen, wenn in der Mehrzahl der angelegten Muskelschnittflächen mehr als je eine Finne gefunden wird.

Die finnenfreien Eingeweide dürfen, falls andere Mängel nicht vorliegen, dem freien Verkehr überlassen werden;

c. Mieschersche Schläuche, wenn das Fleisch dadurch wässerig geworden oder auffallend verfärbt ist;

d. Trichinen bei Schweinen, wenn durch die mikroskopische Untersuchung von je sechs aus den Zwerchfellpfeilern, dem Rippenteile des Zwerchfells, den Kehlkopfmuskeln und den Zungenmuskeln entnommenen Präparaten in neun oder mehr Präparaten Trichinen festgestellt sind.

22. Als untauglich zum Genusse für Menschen sind nur die veränderten Fleischteile anzusehen, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt ist:

a. Tierische Schmarotzer in den Eingeweiden (Leberegel, Bandwürmer, Finnen, Hülsenwürmer, Gehirnblasenwürmer, Rundwürmer, Mieschersche Schläuche u. dergl.) — abgesehen von den Fällen der No. 21 —;

wenn die Zahl oder Verteilung der Schmarotzer deren gründliche Entfernung nicht gestattet, sind die ganzen Organe zu vernichten, anderenfalls sind die Schmarotzer auszuschneiden und die Organe freizugeben; Organe mit gesundheitsschädlichen Finnen sind stets zu vernichten;

b. Geschwülste, wenn dieselben örtlich begrenzt sind;

c. Lungenseuche, wenn das Tier nicht abgemagert ist;

d. Tuberkulose, abgesehen von den Fällen der No. 20 a 8 und der No. 21 a.

Ein Organ ist auch dann als tuberkulös anzusehen, wenn nur die zugehörigen Lymphdrüsen tuberkulöse Veränderungen aufweisen; das Gleiche gilt von Fleischstücken, sofern sie sich nicht bei genauer Untersuchung als frei von Tuberkulose erweisen;

e. Strahlenpilzkrankheit und Traubenpilzkrankheit (Botryomycose);

f. Starrkrampf, sofern nicht Nr. 20 a 11 Anwendung findet;

g. Maul- und Klauenseuche ohne Begleitkrankheit. Unschädlich zu beseitigen sind nur die erkrankten Stellen sowie die wertlosen Teile (Klauen). Kopf

und Zunge sind freizugeben, wenn sie unter amtlicher Aufsicht in kochendem Wasser gebrüht werden;

h. Entzündungskrankheiten, soweit sie nicht schon genannt sind, ferner abgekapselte Eiter- oder Jaucheherde, wenn das Allgemeinbefinden des Tieres kurz vor der Schlachtung nicht gestört war, insbesondere wenn Anzeichen von Blutvergiftung nicht vorhanden sind;
i. Verletzungen (Wunden, Quetschungen, Knochenbrüche, Verbrennungen u. dergl.), wenn sie von einem fieberhaften Allgemeinleiden nicht begleitet gewesen sind, besonders bei Notschlachtungen;
k. Nesselfieber (Backsteinblattern);
l. Rotlauf der Schweine, sofern nicht Nr. 20 a 9 Anwendung findet (vergl. jedoch Nr. 25 unter III b). Blut und Abfälle sind stets zu vernichten;
m. Schweineseuche und Schweinepest, sofern nicht Nr. 20 a 10 Anwendung findet (vergl. jedoch Nr. 25 unter III c);
n. Mißbildungen, wenn eine Störung des Allgemeinbefindens oder Veränderung der Fleischbeschaffenheit damit nicht verbunden ist;
o. Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln;
p. blutige oder wässerige Durchtränkung, Kalk- oder Farbstoffablagerung (Schwarzfärbung, Braunfärbung, Gelbfärbung) in einzelnen Organen und Körperteilen;
q. oberflächliche Fäulnis, Schimmelbildung und dergl. an einzelnen Körperteilen;
r. Verunreinigung des Fleisches mit Eiter, Jauche und Entzündungsprodukten;
s. Vorhandensein von Mageninhalt oder Brühwasser oder sonstigen Verunreinigungen in den Lungen oder im Blute;
t. Veränderung des Fleisches durch Aufblasen sowie derartige Beschmutzung des Fleisches, daß eine gründliche Reinigung der beschmutzten Teile nicht ausführbar ist.

23. Hundedärme sind stets als untauglich zum Genusse für Menschen anzusehen.

24. Ergiebt die Untersuchung, daß das Fleisch zum Genusse für Menschen untauglich ist, so hat der Beschauer es vorläufig zu beschlagnahmen, den Besitzer hiervon zu benachrichtigen und der Polizeibehörde sofort Anzeige zu erstatten.

Fleisch, dessen Untauglichkeit sich bei der Untersuchung ergeben hat, darf als Nahrungs- oder Genußmittel für Menschen nicht in Verkehr gebracht werden.

Die Verwendung des Fleisches zu anderen Zwecken kann von der Polizeibehörde zugelassen werden, soweit gesund-

heitliche Bedenken nicht entgegenstehen. Die Polizeibehörde bestimmt, welche Sicherungsmaßregeln gegen eine Verwendung des Fleisches zum Genusse für Menschen zu treffen sind.

Das Fleisch darf nicht vor der polizeilichen Zulassung und nur unter Einhaltung der von der Polizeibehörde angeordneten Sicherungsmaßregeln in Verkehr gebracht werden.

Das Fleisch ist von der Polizeibehörde in unschädlicher Weise zu beseitigen (vergl. Nr. 35), soweit seine Verwendung zu anderen Zwecken (Abs. 3 vorstehend) nicht zugelassen wird.

Bedingte Tauglichkeit des Fleisches.

25. Als bedingt tauglich sind anzusehen:

I. das Fett in den Fällen der No. 21, ferner

II. das ganze Fleischviertel, in welchem eine tuberkulös veränderte Lymphdrüse sich befindet, soweit es nicht nach Nr. 22 zu d als untauglich anzusehen ist, endlich

III. der ganze Tierkörper (vergl. Nr. 20) mit Ausnahme der nach Nr. 22 etwa als untauglich zu erachtenden Teile, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt worden ist:

a. Tuberkulose, die nicht auf ein Organ beschränkt ist, sofern hochgradige Abmagerung nicht vorliegt und entweder
   1. ausgedehnte Erweichungsherde vorhanden sind oder
   2. Erscheinungen einer frischen Blutinfektion, jedoch nur in den Eingeweiden oder im Euter vorliegen;

b. Rotlauf der Schweine, falls nicht die Bestimmung in Nr. 20 a 9 Anwendung zu finden hat;

c. Schweineseuche und Schweinepest, falls nicht die Bestimmung in Nr. 20 a 10 Anwendung zu finden hat und insoweit es sich nicht nur um eine schleichende, ohne Störung des Allgemeinbefindens verlaufende Erkrankung an Schweineseuche oder nicht nur um Ueberbleibsel dieser Seuche (Verwachsungen, Vernarbungen, eingekapselte, verkäste Herde u. dergl.) handelt;

d. gesundheitsschädliche Finnen im Sinne der Nr. 21 b bei Rindvieh, Schweinen Schafen und Ziegen, falls nicht die Bestimmung daselbst Anwendung zu finden hat; jedoch mit Ausnahme des Falles, daß sich nur eine Finne vorgefunden hat, auch nachdem eine Durchsuchung des ganzen Körpers nach Zerlegung des Fleisches in Stücke von ungefähr $2\frac{1}{2}$ Kilogramm Gewicht vorgenommen ist.

   Leber, Milz, Nieren, Magen und Darm der finnigen Tiere und das Fett der finnigen Rinder sind als genußtauglich zu behandeln, sofern sie bei sorgfältiger Untersuchung finnenfrei befunden sind.

e. Trichinen bei Schweinen, falls nicht die Bestimmung in Nr. 21 d Anwendung findet.

26. Ergiebt die Untersuchung, daß das Fleisch zum Genusse für Menschen nur bedingt tauglich ist, so hat der Beschauer es vorläufig zu beschlagnahmen, den Besitzer hiervon zu benachrichtigen und der Polizeibehörde sofort Anzeige zu erstatten. Die Polizeibehörde bestimmt, unter welchen Sicherungsmaßregeln das Fleisch zum Genusse für Menschen brauchbar gemacht werden kann (vergl. Nr. Nr. 27, 28). Es darf für diesen Zweck nicht in Verkehr gebracht werden, bevor es unter den von der Polizeibehörde angeordneten Sicherungsmaßregeln hierfür brauchbar gemacht worden ist.

Insoweit eine solche Brauchbarmachung unterbleibt, finden die Vorschriften der Nr. 24 Abs. 3 bis 5 entsprechende Anwendung.

27. (1) Das als bedingt tauglich erkannte Fleisch ist zum Genusse für Menschen brauchbar gemacht, wenn es der nachstehend vorgeschriebenen Behandlung (vergl. auch Nr. 28) unterworfen worden ist: Brauchbarmachung des Fleisches.

I. das Fett durch Ausschmelzen:
in den Fällen zu Nr. 21;

II. das Fleisch und das Fett
   a. durch Kochen oder Dämpfen:
      1. bei Tuberkulose in den Fällen zu Nr. 25 II u. III a;
      2. bei Trichinen der Schweine im Falle der Nr. 25 III e;
   b. durch Kochen, Dämpfen oder Pökeln:
      1. bei Rotlauf der Schweine in den Fällen zu Nr. 25 unter III b;
      2. bei Schweineseuche und Schweinepest in den Fällen zu Nr. 25 unter III c;
      3. bei Finnen der Schweine, Schafe und Ziegen in den Fällen zu Nr. 25 unter III d mit der dort angegebenen Einschränkung bei einfinnigen Tieren;
   c. durch Kochen, Dämpfen, Pökeln oder Durchkühlen: bei Finnen des Rindviehs in den Fällen zu Nr. 25 unter III d mit der dort angegebenen Einschränkung bei einfinnigen Tieren.

(2) An Stelle des Kochens oder Pökelns kann für Fett das Ausschmelzen treten.

28. Die Behandlung des Fleisches behufs Brauchbarmachung zum Genusse für Menschen (Nr. 27) hat nach folgenden Vorschriften zu geschehen:

1. Das Ausschmelzen des Fettes ist nur dann als genügend anzusehen, wenn es entweder in offenen Kesseln vollkommen verflüssigt oder in Dampfapparaten vor dem Ablassen nachweislich auf mindestens 100° C. erwärmt worden ist.

2. Das Kochen des mit tierischen Schmarotzern durchsetzten Fleisches in Wasser ist nur dann als genügend anzusehen, wenn es unter der Einwirkung der Hitze in den innersten Schichten grau (Rindfleisch) oder grauweiß (Schweinefleisch) verfärbt und wenn der von frischen Schnittflächen abfließende Saft eine rötliche Farbe nicht mehr besitzt. „Schwachtrichinöses Fleisch von Schweinen (Nr. 25 unter III e, Nr. 27 Abs. 1 unter II a Nr. 2) ist in Stücken von nicht über 10 cm Dicke mindestens $2^1/_2$ Stunden in kochendem Wasser zu halten." Das Fleisch von Tieren, welche mit pflanzlichen Schmarotzern (Infektionskeimen) behaftet sind, ist in Stücken von nicht über 15 Zentimeter Dicke mindestens $2^1/_2$ Stunden in kochendem Wasser zu halten.
3. Das Dämpfen des Fleisches (in Dampfkochapparaten) ist als ausreichend nur dann anzusehen, wenn das Fleisch, auch in den innersten Schichten, nachweislich 10 Minuten lang einer Hitze von 80° C. ausgesetzt gewesen ist, oder wenn das in nicht über 15 Zentimeter dicke Stücke zerlegte Fleisch bei $^1/_2$ Atmosphäre Ueberdruck mindestens 2 Stunden lang gedämpft und auch in den innersten Schichten grau (Rindfleisch) oder grauweiß (Schweinefleisch) verfärbt ist und wenn der von frischen Schnittflächen abfließende Saft eine rötliche Farbe nicht mehr besitzt.
4. Behufs Pökelung ist das Fleisch in Stücke von nicht über $2^1/_2$ Kilogramm Schwere zu zerlegen. Diese Stücke sind in Kochsalz zu verpacken oder in eine Lake von mindestens 25 Gewichtsteilen Kochsalz auf 100 Gewichtsteile Wasser zu legen. Diese Pökelung hat mindestens drei Wochen zu dauern.
   Wenn die Pökellake mittelst Lakespritzen eingespritzt wird, genügt ein 14tägiges Aufbewahren des so behandelten Fleisches unter polizeilicher Kontrolle.
5. Die Durchkühlung des Fleisches zum Zwecke der Abtötung der Rinderfinnen hat 21 Tage in Kühl- oder Gefrierräumen zu erfolgen, welche eine tadellose Frischerhaltung des Fleisches ermöglichen.

Vertrieb brauchbar gemachten Fleisches.

29. Der Vertrieb des bedingt tauglichen, zum Genusse für Menschen brauchbar gemachten Fleisches darf nur unter einer diese Beschaffenheit erkennbar machenden Bezeichnung erfolgen.

Fleischhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten ist der Vertrieb und die Verwendung solchen Fleisches nur mit Genehmigung der Polizeibehörde gestattet; die Genehmigung ist jederzeit widerruflich. An die vorbezeichneten Gewerbetreibenden darf derartiges Fleisch nur abgegeben werden,

soweit ihnen eine solche Genehmigung erteilt worden ist. In den Geschäftsräumen dieser Personen muß an einer in die Augen fallenden Stelle durch deutlichen Anschlag besonders erkennbar gemacht werden, daß Fleisch der im Absatz 1 bezeichneten Beschaffenheit zum Vertrieb oder zur Verwendung kommt.

Fleischhändler dürfen das Fleisch nicht in Räumen feilhalten oder verkaufen, in welchen taugliches Fleisch feilgehalten oder verkauft wird.

Weitere Behandlung des Fleisches. Minderwertiges Fleisch.

30. Der Beschauer hat Fleisch, welches einen Anlaß zur Beanstandung auf Grund der Bestimmungen in den No. No. 20 bis 25 nicht giebt, als tauglich zum Genusse für Menschen zu erklären. Jedoch ist das taugliche Fleisch als in seinem Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt zu erklären, unbeschadet der den landesrechtlichen Vorschriften im § 24 des Gesetzes vorbehaltenen Regelung des Vertriebs und der Verwendung solchen Fleisches, wenn einer der nachstehenden Mängel festgestellt ist:

a. Tuberkulose, die nicht auf ein Organ beschränkt ist, wenn hochgradige Abmagerung nicht vorliegt, auch ausgedehnte Erweichungsherde nicht vorhanden sind und entweder
   1. die tuberkulösen Veränderungen sich nicht blos in den Eingeweiden und im Euter vorfinden, jedoch Erscheinungen einer frischen Blutinfektion fehlen oder
   2. die Krankheit sonst an den veränderten Organen eine große Ausdehnung erlangt hat;

b. Vorhandensein nur einer gesundheitsschädlichen Finne im Sinne der Nr. 21 zu b bei Rindvieh, Schweinen, Schafen und Ziegen, wenn sich weitere Finnen nicht vorfinden, auch nachdem eine Durchsuchung des ganzen Körpers nach Zerlegung des Fleisches in Stücke von etwa $2^1/_2$ Kilogramm Gewicht vorgenommen ist;

c. fischiger oder thraniger Geruch oder Geschmack, ferner sonstige mäßige Abweichung in Bezug auf Geruch oder Geschmack sowie solche Abweichungen in Bezug auf Farbe, Zusammensetzung und Haltbarkeit, namentlich
   oberflächliche Zersetzung, mäßiger unangenehmer Harngeruch, Geschlechtsgeruch, Geruch nach Arznei- oder Desinfektionsmitteln und dergl., mäßige Wässerigkeit, mäßige Gelbfärbung in Folge von Gelbsucht, mäßige Durchsetzung mit Blutungen, Miescherschen Schläuchen (vergl. jedoch Nr. 21 zu c, Nr. 22 zu a) oder Kalkablagerungen;

d. vollständige Abmagerung, wenn nicht der Fall der Nr. 20 a 17 vorliegt;

e. Unreife oder nicht genügende Entwickelung der Kälber;

f. unvollkommenes Ausbluten, insbesondere bei notgeschlachteten Tieren und in den unter B. Nr. 6 a bezeichneten plötzlichen Todesfällen, sofern nicht Veränderungen vorliegen, welche eine Behandlung des Fleisches nach Maßgabe der Bestimmungen in den Nr. Nr. 20 und 21 erforderlich machen.

31. Der Beschauer hat bei der nach Nr. 26 der Polizeibehörde zu erstattenden Anzeige von der Beschlagnahme beanstandeten Fleisches außer der Mitteilung des Beanstandungsgrundes auch Vorschläge über die zweckmäßigste Art der weiteren Behandlung dieses Fleisches im Rahmen der gesetzlichen und Ausführungsbestimmungen zu machen. Die Polizeibehörde hat bei der ihr obliegenden Entscheidung diese Vorschläge sowie etwaige Wünsche der Besitzer des Fleisches tunlichst zu berücksichtigen.

32. Die Vorschrift der No. 26 findet auch auf das als genußtauglich, aber in seinem Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzte (minderwertige) Fleisch mit der Maßgabe Anwendung, daß die Entscheidung der Polizeibehörde über die weitere Behandlung des minderwertigen Fleisches nach den §§ 7 bis 12 A. G. sowie den darauf bezüglichen Vorschriften in diesen Ausführungsbestimmungen zu treffen ist.

Als minderwertiges Fleisch ist bis auf weiteres nur solches anzusehen, das mit den in No. 30 bezeichneten Mängeln behaftet ist.

Vertrieb von Pferdefleisch.

33. Der Vertrieb von Pferdefleisch darf nur unter einer Bezeichnung erfolgen, welche es als solches erkennbar macht.

Fleischhändlern, Gast-, Schank- und Speisewirten ist der Vertrieb und die Verwendung von Pferdefleisch nur mit Genehmigung der Polizeibehörde gestattet; die Genehmigung ist jederzeit widerruflich. An die vorbezeichneten Gewerbetreibenden darf Pferdefleisch nur abgegeben werden, soweit ihnen eine solche Genehmigung erteilt worden ist. In den Geschäftsräumen dieser Personen muß an einer in die Augen fallenden Stelle durch deutlichen Anschlag besonders erkennbar gemacht werden, daß Pferdefleisch zum Vertrieb oder zur Verwendung kommt.

Fleischhändler dürfen Pferdefleisch nicht in Räumen feilhalten oder verkaufen, in welchen Fleisch von anderen Tieren feilgehalten oder verkauft wird.

Kennzeichnung des Fleisches.

34. (a) Der Beschauer hat das untersuchte Fleisch alsbald zu kennzeichnen. Nur wenn der Besitzer beanstandeten oder als minderwertig angesprochenen Fleisches oder sein Vertreter sofort erklärt, daß er sich bei der Entscheidung nicht beruhigen werde, ist das Fleisch vorläufig mit einem

Erkennungszeichen*, das leicht wieder entfernt werden kann, zu versehen.

(b) Vorläufig mit einem Erkennungszeichen versehenes Fleisch ist zu kennzeichnen, sobald das Ergebnis der Untersuchung endgültig feststeht.

(c) In den Fällen der Nr. 22, 23 darf die Kennzeichnung der einzelnen Stücke unterbleiben, wenn die unschädliche Beseitigung anderweit sicher gestellt ist.

(d) Die am Fleische angebrachten Kennzeichen sind zu berichtigen, wenn die Entscheidung des ersten Beschauers in Folge eingelegter Beschwerde oder von Aufsichtswegen abgeändert worden ist.

(e) Die endgültige Kennzeichnung des Fleisches und die Berichtigung der Kennzeichen im Falle zu b und d erfolgt durch denjenigen Sachverständigen, dessen Gutachten für die endgültige Entscheidung maßgebend ist, oder, wenn ein weiterer Sachverständiger nicht zugezogen ist (z. B. bei Zurücknahme der Beschwerde), durch den Beschauer, der die erste Beschau vorgenommen hat.

(f) Die Kennzeichnung des Fleisches erfolgt mittelst Farbstempel mit nicht gesundheitsschädlicher, haltbarer blauer Farbe oder mittelst Brandstempel, welche den Vorschriften der Anlage 2 entsprechen.

Anlage 2.

Unschädliche Beseitigung des beanstandeten Fleisches.

35. (a) Die unschädliche Beseitigung des Fleisches hat zu erfolgen entweder durch höhere Hitzegrade (Kochen oder Dämpfen bis zum Zerfalle der Weichteile, trockene Destillation, Verbrennen) oder auf chemischem Wege bis zur Auflösung der Weichteile. Die hierdurch gewonnenen Erzeugnisse können technisch verwendet werden.

(b) Wo ein derartiges Verfahren untunlich ist, erfolgt die Beseitigung durch Vergraben tunlichst an Stellen, welche von Tieren nicht betreten werden. Vor dem Vergraben ist das Fleisch mit tiefen Einschnitten zu versehen und mit Kalk oder feinem trockenen Sande zu bestreuen oder mit Teer, rohen Steinkohlenteerölen (Karbolsäure, Kresol) oder Alpha-Naphthylamin in fünfprozentiger Lösung zu übergießen. Die Gruben sind so tief anzulegen, daß die Oberfläche des Fleisches von einer mindestens 1 Meter starken Erdschicht bedeckt ist.

(c) Die unschädliche Beseitigung von Fleisch auf andere als die unter a und b vorgeschriebene Weise darf nur ausnahmsweise von der Ortspolizeibehörde und nur unter polizeilicher Ueberwachung in solchen Fällen gestattet werden, in denen die Beachtung der daselbst gegebenen Vorschrift unverhältnismäßig schwierig oder kostspielig sein würde, z. B. durch Vergraben nach Anbringung von tiefen Einschnitten und Uebergießen des Fleisches mit Petroleum oder mit

* Aus Zetteln von dünnem Papier, die die Aufschrift „Vorläufig beschlagnahmt", sowie die Unterschrift des Beschauers tragen.

Jauche*. Mit tierischen Schmarotzern durchsetzte Fleischteile sind jedoch stets nach der Vorschrift zu a und b, trichinöses Fleisch in den Fällen der Nr. 20 zu 15 und Nr. 21 zu d nur nach Maßgabe der Vorschrift zu a unschädlich zu machen.

(d) Die Gemeinden und selbständigen Gutsbezirke haben ohne Vergütung einen geeigneten Raum zu überweisen, in dem die unschädliche Beseitigung des beanstandeten Fleisches vorgenommen werden kann, wenn dem Besitzer des Fleisches ein geeigneter Ort dazu fehlt. — Im übrigen fallen der Polizeibehörde gegenüber die sächlichen Kosten der Behandlung beanstandeten Fleisches dem Besitzer zur Last.

Verwendung untauglichen Fleisches.

(e) Die Verwendung von untauglichem Fleisch im Falle des § 9 Abs. 3 R. G. zu anderen Zwecken als zum Genusse für Menschen ist – abgesehen von der nach a zugelassenen technischen Verwertung der von solchem Fleische gewonnenen Erzeugnisse — für Fleisch, das mit tierischen Schmarotzern oder Infektionserregern behaftet ist, ausgeschlossen.

Im übrigen ist eine derartige Verwendung z. B. als Futter für Hunde, Schweine, Geflügel, Menagerietiere u. s. w. oder zu technischen Zwecken, wie zur Herstellung von Schmierfetten, Seife, Lichten, Leim, Fleisch- und Knochenpulver und dergl., nur zulässig, wenn die Unbrauchbarmachung für den menschlichen Genuß im Wege der fabrikationsmäßigen Behandlung durch geeignete Kontrollmaßregeln oder durch die unter b bezeichnete, vor dem Vergraben anzuwendende Behandlung sichergestellt, oder wenn das Fleisch, sofern es als Tierfutter verwendet werden soll, durch Einspritzung auffälliger von der Fleischfarbe abweichender Farbstoffe vollständig gefärbt worden ist. In allen Fällen dieses Absatzes ist ferner das Fleisch mit tiefen Einschnitten zu versehen und auf der Oberfläche sowie auf den Schnittflächen möglichst dicht mit dem dreieckigen Stempel für untaugliches Fleisch zu stempeln. Die Stempelung und die sonstige Behandlung zur Unbrauchbarmachung können unterbleiben, wenn die anderweite Verwendung unter polizeilicher Aufsicht erfolgt.

Beschaubücher.

36. (a) Jeder Beschauer hat ein Tagebuch nach Anlage 3 zu führen, in welches sämtliche zur Beschau angemeldeten Tiere, die Ergebnisse der Beschau und die hierauf getroffenen Anordnungen einzutragen sind.

Anlage 3.

Die Beschaubücher sind für jedes Kalenderjahr neu anzulegen; sie dürfen nicht früher als drei Jahre nach der letzten Eintragung vernichtet werden.

(b) Auf Verlangen hat der Beschauer eine besondere Bescheinigung über die erfolgte Untersuchung nach Anlage 4 auszustellen.

Anlage 4.

* Wo Abdeckereiprivilegien bestehen, bleiben dieselben hiervon unberührt. Uebergießen des Fleisches mit Petroleum oder Jauche vor dem Abholen ist unter allen Umständen empfehlenswert.

II. Trichinenschau.

1. Auf die Bildung der Trichinenschaubezirke, die Bestellung der Trichinenschauer, die Anmeldung zur Trichinenschau, die allgemeinen Pflichten der Trichinenschauer, die Obliegenheiten der Polizeibehörden und die Zuständigkeit der Behörden finden die entsprechenden vorstehenden Vorschriften für die Fleischbeschau mit nachstehenden Maßgaben sinngemäße Anwendung. Allgemeine Bestimmungen.

2. Schweine und Wildschweine, deren Fleisch zum Genusse für Menschen verwendet werden soll, unterliegen einer amtlichen Untersuchung auf Trichinen. Ausführung der Trichinenschau.

Bei Schweinen, deren Fleisch ausschließlich im eigenen Haushalte des Besitzers verwendet werden soll, darf die Untersuchung unterbleiben, soweit nicht durch Polizeiverordnung etwas Anderes bestimmt ist oder wird, jedoch können bei Hausschlachtungen Schweine von den betreffenden Besitzern freiwillig zum Zwecke der Untersuchung auf Trichinen bei den amtlichen Fleischbeschauern angemeldet und von diesen untersucht werden. Auf das Verfahren bei und nach der Untersuchung finden die Grundsätze für die amtliche Fleischbeschau Anwendung. Hausschlachtungen. Freiwillige Anmeldung.

Eine gewerbsmäßige Verwendung von Fleisch, bei welchem auf Grund des vorstehenden Absatzes die Untersuchung unterbleibt, ist verboten.

Als eigener Haushalt im Sinne der Nr. 2 ist der Haushalt der Kasernen, Krankenhäuser, Erziehungsanstalten, Speiseanstalten, Gefangenanstalten, Armenhäuser und ähnlicher Anstalten sowie der Haushalt der Schlächter, Fleischhändler, Gast-, Schank- und Speisewirte nicht anzusehen.

3. Rohes oder zubereitetes Fleisch (Pöckelfleisch, Schinken und Speckseiten) von Schweinen und Wildschweinen, das aus einem anderen deutschen Bundesstaat eingeführt wird, ist amtlich auf Trichinen zu untersuchen, sofern es zum Genusse für Menschen verwendet werden soll und nicht bereits einer amtlichen Trichinenschau unterlegen hat. Ausgenommen hiervon sind ausgeschmolzenes Fett und das zum Reiseverbrauch mitgeführte Fleisch. Untersuchung eingeführten Fleisches.

4. Entdeckt ein Trichinenschauer, der nicht approbierter Arzt oder Tierarzt ist, in den untersuchten Fleischproben Trichinen oder Gebilde, deren Natur ihm zweifelhaft oder unbekannt ist, so hat er den ganzen Tierkörper vorläufig zu beschlagnahmen und die Ortsbehörde zu benachrichtigen. Die weitere Untersuchung bleibt dem für die Schlachtvieh- und Fleischbeschau in Fällen der Unzuständigkeit des nicht tierärztlichen Beschauers zuständigen tierärztlichen Beschauer oder dem Tierarzte vorbehalten, der abgesehen von der Trichinenschau für den betreffenden Bezirk als Beschauer bestellt ist. Trichinenfund. Beschlagnahme des Tierkörpers. Zuziehung des tierärztlichen Beschauers.

Die betreffenden Präparate und Proben hat der Trichinenschauer mit genauer Bezeichnung des Ortes, Datums und der Fundstelle zu versehen und dem zuständigen Tierarzte zur Prüfung zu übergeben. — Enthalten die Präparate oder Proben nach Angabe des Trichinenschauers Trichinen, so hat der Tierarzt den Befund unverzüglich, nötigenfalls unter Entnahme neuer Proben, nachzuprüfen.

Die Zuziehung des Tierarztes hat nach Maßgabe der Bestimmungen unter I C No. 15 und unter Beachtung der Vorschriften im vorstehenden Absatz zu erfolgen. Der tierärztliche Beschauer hat dem Trichinenschauer davon Mitteilung zu machen, ob der Trichinenverdacht bestätigt ist, oder nicht.

Finnen. 5. Falls der Tierarzt die Untersuchung auf Finnen nicht bereits vorgenommen hat, sind von dem Trichinenschauer unmittelbar vor der Entnahme der Fleischproben beim einzelnen Fleischstücke die betreffenden Organe auf das Vorhandensein von Finnen* zu untersuchen. Das Ergebnis dieser Untersuchung ist dem Tierarzte mitzuteilen. Diese Vorschrift gilt für solche Fälle, in denen die auf Trichinen zu untersuchenden Tiere auch der allgemeinen Fleischbeschau unterliegen, eine solche Beschau aber noch nicht stattgefunden hat und der Trichinenschauer nicht zugleich als Fleischbeschauer amtlich tätig ist. Das Ergebnis der Untersuchung ist dem Fleischbeschauer mündlich oder schriftlich nur dann mitzuteilen, wenn bei der Untersuchung das Vorhandensein von Finnen oder der Verdacht auf Finnen festgestellt ist.

Die Entscheidung über das Vorhandensein von Finnen steht nur dem tierärztlichen Beschauer zu und zwar entweder demjenigen, der abgesehen von der Trichinenschau zum Beschauer für die gesamte Fleischbeschau oder demjenigen, der zum Beschauer für die den Tierärzten vorbehaltene Beschau bestellt ist. In letzterem Falle hat demnach die Zuziehung des nichttierärztlichen Fleischbeschauers zu unterbleiben. Die Zuziehung des tierärztlichen Beschauers erfolgt nach den für die Fleischbeschau maßgebenden Vorschriften.

Inwieweit die Trichinenschauer auch eine Untersuchung auf Finnen in den Fällen vorzunehmen haben, in denen zwar eine Trichinenschau, aber nicht eine allgemeine Fleischbeschau vorgeschrieben ist, richtet sich nach den für die Trichinenschau etwa bestehenden besonderen Polizeiverordnungen (§ 13 A. G.).

Schaubücher. 6. Von den Trichinenschauern sind Tagebücher nach Anlage 5 und zwar auch, wenn die Trichinenschauer zugleich Fleischbeschauer sind, getrennt von den für die Fleischbeschau vorgeschriebenen Tagebüchern zu führen. Die Eintragungen in die Tagebücher sind sofort nach der Anmeldung und Untersuchung zu bewirken.

Anlage 5.

* Selbstverständlich handelt es sich nur um die im Fleische sitzende gesundheitsschädliche Finne, nicht um die dünnhalsige Finne.

Die Tagebücher sind für jedes Kalenderjahr neu anzulegen, die abgeschlossenen drei Jahre lang aufzubewahren.

Zuständigkeit der Trichinenschauer für die Untersuchung eingeführten Fleisches.

7. Für die Untersuchung des eingeführten Fleisches von Schweinen und Wildschweinen (siehe zu 3) sind die Trichinenschauer derjenigen Schaubezirke zuständig, in denen das Fleisch in Verkehr gebracht werden soll.

Auch die Ergebnisse dieser Untersuchungen sind in die nach Nr. 6 zu führenden Tagebücher einzutragen. Die Eintragungen können in einem besonderen Abschnitte des Tagebuchs bewirkt werden.

III. Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau einschl. der Trichinenschau.

1. Die Festsetzung der Belohnung der Beschauer und der sonstigen Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau, einschließlich der Trichinenschau und der Kennzeichnung des Fleisches sowie die Anordnungen für die Bemessung und Erhebung von Gebühren zur Deckung dieser Kosten erfolgen seitens der Landespolizeibehörden*.

Gebührentarif.

2. Für die ländlichen Ortschaften des Regierungsbezirks Köslin ist, soweit nicht für einzelne (größere) Ortschaften abweichende Festsetzungen getroffen sind, folgender Gebührentarif festgesetzt:

I. für die gewöhnliche Beschau — Schlachtvieh- und Fleichbeschau zusammen —:

a. für ein Stück Rindvieh (ausschließlich Kälber) . . . . 3,00 M.

b. für ein Schwein (einschließlich der Trichinenschau) . . . . 1,60 M.

c. für ein Schwein (ausschließlich der Trichinenschau) . . . . 1,00 M.

d. für ein Kalb . . . . 0,90 M.

e. für ein sonstiges Stück Kleinvieh (Schaf, Ziege pp.) . . . . 0,70 M.

Diese Sätze sind in voller Höhe auch zu zahlen, wenn eine Schlachtviehbeschau ohne nachfolgende Fleischbeschau (vergl. I B Nr. 4 und I C Nr. Nr. 3, 5 und 7) oder wenn bei Not- oder Hausschlachtungen lediglich eine Fleischbeschau stattfindet (vergl. I B Nr. 6).

* D. h. die Regierungs-Präsidenten.

II. In den unter I festgesetzten Gebühren sind enthalten:

	durchschnittliche Wegegebühr.	Zuschlag zur Deckung der Kosten für die Ergänzungsbeschau u. s. w.
a. beim Rind	0,50 M.	0,50 M.
b. beim Schwein	0,25 M.	0,10 M.
c. beim Kalb	0,20 M.	0,10 M.
d. bei sonstigem Kleinvieh	0,10 M.	0,10 M.

Die in der letzten Spalte aufgeführten Beträge sind von den Laienbeschauern auf Grund der letzten Spalte des Tagebuchs an die betreffenden Amtskassen abzuführen. Die Amtsvorsteher haben die Richtigkeit der Eintragungen bei der Abrechnung zu prüfen.

III. für die Trichinenschau allein (vergl. II Nr. 2 S. 19):
a. für einen ganzen Tierkörper . . . . 0,75 M.
b. für einen Schinken oder ein anderes Fleischstück . . . . 0,50 M.
c. für ein Stück Speck . . . . . . 0,35 M.

Die Trichinenschaugebühren sind den Trichinenschauern voll zu überlassen. Die Kosten für die Zuziehung von Tierärzten im Falle der Entdeckung von Trichinen oder der Feststellung eines Trichinenverdachts sind mit Rücksicht auf das äußerst seltene Vorkommen von Trichinen aus den bei den Amtskassen angesammelten Fonds zur Deckung der Kosten der Ergänzungsfleischbeschau zu bestreiten.

IV. Wird ein Beschauer als Stellvertreter in einem Nachbarbezirke herangezogen, so erhält er 10 Pf. Wegegebühren pro km des Hin- und Rückweges aus dem gleichen Fonds.

V. Für die den Tierärzten ausschließlich vorbehaltene Beschau sind an Vergütungen zu zahlen:
a. für ein Pferd, einen Esel oder ein Maultier . . . . 4,00 M.
b. für ein Rind (ausschließlich Kälber) . 3,00 M.
c. für ein Schwein (auch bei der Trichinenschau) . . . . 2,00 M.
d. für ein Kalb und ein sonstiges Stück Kleinvieh (Schaf, Ziege pp.) . . . . 1,50 M.

Außer diesen Vergütungen erhalten die Tierärzte in den Fällen der ihnen vorbehaltenen Beschau, wenn die Entfernung ihres Wohnortes von dem Beschauorte mehr als 2 km beträgt, an Reisekosten pro km Landweg 40 Pf. und pro km Eisenbahn 7 Pf. Eine Entschädigung für Zu- und Abgänge bei Benutzung der Eisenbahn findet nicht statt, auch nicht eine Abrundung von Entfernungen unter 8 km auf mindestens 8 km, die Sätze sind vielmehr nur für die wirklich zurückgelegte Entfernung des Hin- und Rückweges

zu gewähren. Sind die Tierärzte bereits aus anderem Anlaß am Orte der Beschau anwesend* und üben sie die Ergänzungsbeschau deshalb aus, ohne daß vorher ein nichttierärztlicher Beschauer zugezogen war (vergl. I B Nr. 3), so haben sie keine Reisekosten zu beanspruchen, sondern nur die Gebührensätze zu 2 V a bis d, deren Einziehung von den Tierbesitzern* ihnen überlassen ist.

3. Die Normalgebühr ist einheitlich im ganzen Beschaubezirk zu erheben.

4. Die Einziehung der Gebühren erfolgt in allen Fällen vor dem Beginn der Beschau durch den zuerst zugezogenen Beschauer**. Ueber die Zahlung der Gebühren ist dem Tierbesitzer von dem Beschauer Quittung zu leisten.

5. Tierärzte erhalten für die gewöhnliche Beschau, wenn sie als Beschauer für die gesamte Beschau in dem betreffenden Bezirk bestellt sind, nur die Gebühren zu 2 I bis IV, jedoch brauchen sie den Zuschlag für die Ergänzungsbeschau nicht an die Amtskasse abzuliefern.

6. Die Gebühren der Tierärzte aus der ihnen vorbehaltenen Beschau zu 2 V a bis d (Ergänzungsbeschau) sind aus dem bei jeder Amtskasse zu bildenden Fonds zu bestreiten***. Reicht der Fonds zur Deckung der Ausgaben nicht aus, so hat die Amtskasse etwaige Fehlbeträge zu decken, sofern dieselben bezw. die Kosten der Ergänzungsbeschau u. s. w. nicht auf Kreis- oder andere Fonds übernommen sind.

7. Aus demselben Fonds sind zu bestreiten alle übrigen Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau, einschließlich der Trichinenschau und der Kennzeichnung des Fleisches, insbesondere die Kosten für die Beschaffung der Beschaubücher und der Beschaustempel, etwaige Kosten für die Verwaltung der Kassengeschäfte, die Portokosten, die Kosten im Beschwerdeverfahren, soweit sie nach Abschn. IV Nr. 7 nicht von dem Beschwerdeführer zu tragen sind (§ 14 Abs. 2 A. G.).

8. Die Beitreibung der auf Grund des R. G. und des A. G. zu entrichtenden Gebühren und Kosten erfolgt im Verwaltungszwangsverfahren.

* z. B. 1. wenn die Beschau im unmittelbaren Anschluß an die Behandlung eines notgeschlachteten Tieres von dem zur Behandlung **dieses** Tieres zugezogenen Tierarzte erfolgt, sofern dieser für solche Fälle zum Vertreter des Ergänzungsbeschauers bestellt ist, oder

2. wenn die Beschau durch den am Orte aus einem anderen Anlaß, z. B. der Ausübung der tierärztlichen Praxis oder amtstierärztlichen Tätigkeit anwesenden und herbeigeholten zuständigen tierärztlichen Ergänzungsbeschauer erfolgt.

** Hat indessen der Tierbesitzer im Falle der Anm. 2 vorher schon den zuständigen Laienbeschauer zugezagen gehabt und an diesen die Untersuchungsgebühr entrichtet, so trägt auch in diesem Falle die Amtskasse die Kosten der Ergänzungsbeschau.

*** Die Gebühren für die Untersuchung von Einhufern haben jedoch in allen Fällen die Tierbesitzer zu tragen.

IV. Zuständigkeit der Behörden.

Regelung des Beschwerdeverfahrens.

1. Die nach dem R. G. und § 17 Abs. 1 A. G. den Polizeibehörden überwiesenen Obliegenheiten werden von den Amtsvorstehern wahrgenommen. Nur die polizeilichen Entscheidungen I. Instanz sind, soweit es sich um Verwerfung einzelner Teile von Tieren handelt, den Ortsvorstehern übertragen*, bei Verwerfung ganzer Tiere ist dagegen die Entscheidung I. Instanz den Amtsvorstehern vorbehalten.

2. Gegen die Entscheidungen des Beschauers, auf Grund deren ein Eingreifen der Polizeibehörde nicht erforderlich ist (Versagung der Schlachterlaubnis und Anordnung besonderer Vorsichtsmaßregeln bei der Schlachtung), findet die Beschwerde an den Amtsvorsteher statt.

Die Erklärung des nicht als Tierarzt approbierten Beschauers, daß er zur selbständigen Beurteilung eines Schlachttieres nicht zuständig sei, und daß die Zuziehung des tierärztlichen Beschauers zu erfolgen habe, ist als eine Entscheidung, gegen die ein Rechtsmittel zulässig ist, nicht anzusehen.

Gegen die sonstigen Entscheidungen des Beschauers findet die Beschwerde an diejenige Behörde statt, die auf die Beschwerde über die an die Entscheidung des Beschauers sich anschließende polizeiliche Verfügung (vgl. No. 3) zu entscheiden hat.

Die auf die Beschwerde in den vorstehenden Fällen ergehende Entscheidung ist endgültig.

3. Ueber die Beschwerde gegen polizeiliche Verfügungen des Amtsvorstehers, die auf Grund des R. G., des A. G. und der zu beiden Gesetzen erlassenen Ausführungsbestimmungen ergehen (§ 18 Abs. 1 A. G.), entscheidet der Landrat, über Beschwerden gegen polizeiliche Entscheidungen des Ortsvorstehers im Falle der Nr. 1 der Amtsvorsteher.

4. Die Beschwerden (Nr. Nr. 2, 3) sind binnen einer eintägigen Frist nach der Eröffnung der Entscheidung bei derjenigen Stelle anzubringen, von der die angefochtene Entscheidung getroffen ist; sie können auch bei der zur Entscheidung über die Beschwerde zuständigen Behörde angebracht werden. Im ersteren Falle ist die Beschwerde unverzüglich an die zur Entscheidung zuständige Behörde weiterzugeben.

Die Beschwerden haben aufschiebende Wirkung.

5. Die zur Entscheidung über die Beschwerden (Nr. Nr. 2, 3) zuständigen Behörden haben, sofern die Entscheidung oder das Gutachten eines Beschauers angefochten wird, vor der Entscheidung das Gutachten eines weiteren Sachverständigen einzuholen und zwar:

* Landespolizeiliche Anordnung für den Regierungsbezirk Köslin.

a. des tierärztlichen Beschauers des Beschaubezirkes, wenn bei der angefochtenen Entscheidung ein nicht als Tierarzt approbierter Beschauer mitgewirkt hat;

b. des zuständigen Kreistierarztes oder des Departements-Tierarztes, wenn bei der angefochtenen Entscheidung ein nichtbeamteter approbierter Tierarzt mitgewirkt hat;

c. des Departements-Tierarztes, wenn bei der angefochtenen Entscheidung ein beamteter Tierarzt mitgewirkt hat.

Hat der Departements-Tierarzt das Gutachten erster Instanz abgegeben, so ist der Departements-Tierarzt eines benachbarten Bezirks zuzuziehen.

6. Die in Nr. 5 genannten Sachverständigen haben für die Erstattung des Gutachtens im Falle zu a diejenigen Vergütungen pp. zu beanspruchen, die ihnen für die den Tierärzten vorbehaltene Beschau zustehen (vergl. Abschn. III Nr. 2 V). Dies gilt auch für beamtete Tierärzte, sofern sie als Beschauer für die Ergänzungsbeschau in dem betreffenden Bezirk bestellt sind.

Im übrigen sind den als Sachverständige in der Beschwerdeinstanz zugezogenen beamteten Tierärzten Gebühren, Reisekosten und Tagegelder nach den für die Besorgung amtlicher Geschäfte maßgebenden Sätzen zu gewähren.

7. Die durch eine unbegründete Beschwerde entstehenden Kosten hat, auch im Falle der Nr. 2, der Beschwerdeführer zu tragen (vergl. § 18 Abs. 1 A. G.). Zur Deckung dieser Kosten kann ein angemessener Vorschuß eingezogen werden. Im übrigen fallen die Kosten des Beschwerdeverfahrens als Kosten der örtlichen Polizeiverwaltung der Amtskasse zur Last (vergl. Abschn. III Nr. 7).

8. Von der endgültigen Entscheidung hat die entscheidende Behörde den Beschwerdeführer und die Stelle, von der die angefochtene Entscheidung ergangen ist, nötigenfalls auch die Ortspolizeibehörde oder die mit deren Befugnissen betraute andere Behörde sofort in Kenntnis zu setzen.

V. Beaufsichtigung der Fleischbeschau.

Die vorgeschriebene fachmännische Kontrolle der gesamten Tätigkeit der Beschauer* liegt, soweit es sich um nichttierärztliche Beschauer handelt, regelmäßig den Kreistierärzten innerhalb ihrer Amtsbezirke ob. Die von ihnen vorzunehmenden Revisionen gelten als gesundheitspolizeiliche Verrichtungen im allgemeinen staatlichen Interesse.

VI. Strafbestimmungen.

1. Nach § 26 R. G. wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 M. oder mit einer dieser Strafen bestraft, wer wissentlich:

a. für untauglich erklärtes Fleisch als Nahrungs- oder Genußmittel für Menschen oder sonst vor der polizeilichen Zulassung und unter Außerachtlassung der von der Polizeibehörde angeordneten Sicherungsmaßregeln, in Verkehr bringt;

b. für bedingt tauglich erklärtes Fleisch als Nahrungs- und Genußmittel für Menschen in Verkehr bringt, bevor es unter den von der Polizeibehörde angeordneten Sicherungsmaßregeln zum Genusse für Menschen brauchbar gemacht worden ist;

c. Fleisch in luftdicht verschlossenen Büchsen oder ähnlichen Gefäßen, Würste oder sonstige Gemenge aus zerkleinertem Fleische in das Zollinland einführt oder in Verkehr bringt;

d. bei der gewerbsmäßigen Zubereitung von Fleisch Stoffe oder Arten des Verfahrens, welche der Ware eine gesundheitsschädliche Beschaffenheit zu verleihen vermögen, anwendet, oder derartig zubereitetes Fleisch aus dem Ausland einführt, feilhält, verkauft oder sonst in Verkehr bringt;

e. Fleisch, welches zur Einfuhr ohne Untersuchung zugelassen worden, nachdem es zum Genusse für Menschen unbrauchbar gemacht worden ist, als Nahrungs- oder Genußmittel für Menschen in Verkehr bringt;

* Fleischbeschauer dürfen Agenturen von Schlachtviehversicherungen nicht übernehmen, wohl aber können sie bei der Schlachtviehversicherung in der Weise mitwirken, daß sie Gutachten über die zu versichernden Tiere, sowie über die von den Versicherungsgesellschaften zu ersetzenden Schäden abgeben. Die Vergütung hierfür darf jedoch weder in einem Anteil an der Prämie oder der Versicherungssumme, noch in einer sonstigen Beteiligung an den finanziellen Ergebnissen der betr. Gesellschaft bestehen. Die Belohnung darf vielmehr nur nach festen Sätzen für jede Begutachtung, Bescheinigung u. s. w. erfolgen oder in einer festen Vergütung für einen bestimmten Zeitabschnitt bestehen. M. Erl. v. 23 Februar 1904. M. Bl. f. d. i. V. S. 74.

f. wer Kennzeichen (Beschaustempel) fälschlich anbringt oder verfälscht, oder wer wissentlich Fleisch, an welchem die Kennzeichen fälschlich angebracht, verfälscht oder beseitigt worden sind, feilhält oder verkauft.

2. Nach § 27 R. G. wird mit Geldstrafe bis zu 150 M. oder mit Haft bestraft, wer:

a. eine der zu 1 a bis e bezeichneten Handlungen aus Fahrlässigkeit begeht;

b. eine Schlachtung vornimmt, bevor das Tier der in dem Reichs-Gesetz vorgeschriebenen oder einer vom Bundesrate, den Landesregierungen oder durch landesrechtliche Bestimmungen angeordneten Untersuchung unterworfen worden ist;

c. Fleisch in Verkehr bringt, bevor es der in dem Reichs-Gesetz vorgeschriebenen oder einer vom Bundesrate, den Landesregierungen oder durch landesrechtliche Bestimmungen angeordneten Untersuchung unterworfen worden ist;

d. hausgeschlachtetes nicht untersuchtes Fleisch gewerbsmäßig verwendet;

e. ein Tier vor Erteilung der Genehmigung des Beschauers oder unter Außerachtlassung der angeordneten besonderen Vorsichtsmaßregeln schlachtet oder, im Falle die Schlachtung nicht spätestens zwei Tage nach Erteilung der Genehmigung erfolgt, es unterläßt, eine erneute Untersuchung und Genehmigung herbeizuführen;

f. vor der Untersuchung Teile eines geschlachteten Tieres beseitigt;

g. zum Genusse für Menschen brauchbar gemachtes minderwertiges Fleisch den darüber ergangenen Vorschriften zuwider vertreibt, verwendet, feilhält oder verkauft;

h. frisches Fleisch in andern als den vorgeschriebenen Stücken oder

i. anders als über die dazu bestimmten Zollämter in das Zollgebiet einführt;

k. bei dem Vertriebe, der Verwendung, dem Feilhalten oder dem Verkauf von Pferdefleisch sowie bei der Einfuhr solchen Fleisches in das Zollinland den darüber bestehenden Vorschriften zuwiderhandelt;

l. den bundesrätlichen Vorschriften bezüglich des Verbotes oder der Beschränkung der Einfuhr von Fleisch oder

m. den Anordnungen des Bundesrats bezüglich der Einfuhr, des Vertriebs, der Verwendung, des Feil-

haltens oder des Verkaufs des Fleisches von Eseln, Mauleseln, Hunden und sonstigen, seltener zur Schlachtung gelangenden Tieren, sowie endlich

n. den landesrechtlichen Vorschriften über den Vertrieb und die Verwendung von Fleisch zuwiderhandelt.

3. Nach § 28 R. G. ist in den Fällen zu 1 a bis e sowie 2 a neben der Strafe auf die Einziehung des Fleisches zu erkennen. In den Fällen zu 1 f und 2 b bis n kann neben der Strafe auf die Einziehung des Fleisches oder des Tieres erkannt werden. Für die Einziehung ist es ohne Bedeutung, ob der Gegenstand dem Verurteilten gehört oder nicht.

Ist die Verfolgung oder Verurteilung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so kann auf die Einziehung selbständig erkannt werden.

Anlage 1. Eingegangen den 19
Uhr. (vom Beschauer auszufüllen.)

Anmeldung
zur
Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

Unterzeichneter beabsichtigt, nachbenannte Stück Vieh zu schlachten und meldet hiermit zur Schlachtvieh- und Fleischbeschau an:

Art und Geschlecht des Schlachtviehs	Name, Stand und Wohnort des Besitzers	**Bemerkungen** (beabsichtigte Zeit der Schlachtung)

, den 19

Unterschrift.

Anlage 2.

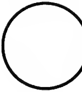
Vorschriften
für
die Form und die Inschriften der bei inländischem Fleisch zur Anwendung kommenden Fleischbeschau-Stempel.

(M. E. vom 7. März 1903. M. Bl. f. d. i. V. S. 49).

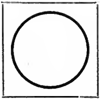
1. Jeder Stempel trägt als Aufschrift den Namen oder das Zeichen des Schaubezirkes. Tierärzten ist es gestattet, einen Stempel mit ihrem Namen zu verwenden, wenn sie außerhalb ihres gewöhnlichen Schaubezirkes abzustempeln haben.

2. Die Stempel, ausgenommen die für Fleisch von Einhufern und Hunden bestimmten, sind für das bei der Untersuchung tauglich befundene Fleisch von kreisrunder Form bei mindestens 3,5 Zentimeter Durchmesser; für das im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzte (minderwertige) Fleisch von gleicher Form, jedoch umschlossen von einem gleichseitigen Vierecke; für das bei der Untersuchung als zum Genuß untauglich befundene und unschädlich zu beseitigende Fleisch von dreieckiger Form bei mindestens 5 Zentimeter Seitenlänge; für das zum Genusse bedingt taugliche Fleisch von viereckiger Form mit mindestens 4 Zentimeter Seitenlänge.

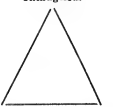
Tauglich.



Erheblich herabgesetzt im Nahrungs- und Genußwerte.



Untauglich.



Bedingt tauglich.



3. Das tauglich befundene Fleisch von Pferden und anderen Einhufern ist mit einem rechteckigen Stempel von mindestens 5 und 2 Zentimeter Seitenlänge zu versehen. Derselbe trägt außer dem Namen des Beschaubezirkes die Aufschrift „Pferd".

Fleisch von Einhufern.



4. Für das tauglich befundene Hundefleisch ist ein rechteckiger Stempel von mindestens 5 und 2 Zentimeter Seitenlänge zu verwenden, welcher außer dem Namen des Beschaubezirkes die Aufschrift „Hund“ trägt.

Hundefleisch.

Hund.

. . . .

5. Die zu 2 bis 4 angegebenen Größen für die Stempel sind nur Mindestmaße. Die Stempel dürfen auch einen größeren Umfang erhalten; jedoch sind übermäßige Größen zu vermeiden, damit das gekennzeichnete Fleisch nicht zu sehr mit Stempelabdrücken bedeckt wird.

6. Die Inschriften sind mit lateinischen Schriftzeichen herzustellen und in solcher Größe anzufertigen, daß sie gut leserlich sind.

Die Schriftzeichen und die Ränder müssen scharf ausgeprägt sein.

7. Jeder Stempel hat den Namen oder das Zeichen des Schaubezirks zu enthalten. Der Zusatz einer Unterscheidungsbezeichnung wie z. B. „Schlachthof“ ist gestattet. Zusatzbezeichnungen, die auf fast allen Stempeln sich wiederholen würden, wie z. B. „Schaubezirk“ oder „Fleischbeschau“ sind zu vermeiden. Bei Schaubezirken mit Namen, die mehrfach vorkommen, sind den Namen die entsprechenden Unterscheidungsbezeichnungen beizufügen. Allgemein verständliche Kürzungen bei den Namen und Zusatzbezeichnungen sind zulässig.

Bei den Stempeln für Hundefleisch, Pferdefleisch und sonstiges Einhuferfleisch ist dem Namen oder dem Zeichen des Schaubezirks auf einer besonderen Zeile das Wort „Hund“, „Pferd“ voranzustellen.

8. Die Inschriften der Stempel sind, soweit nicht die Länge der Worte bei runden Stempeln die Anbringung in Bogenform ratsam erscheinen läßt, auf geraden Linien auszuführen.

9. In den Fällen zu 1 Satz 2 hat der Stempel außer der Bezeichnung „Tierarzt“, wofür auch die Abkürzung „T. A.“ mit oder ohne die Voranstellung der Kürzung B. (= Bezirks-), K. (= Kreis-), D. (= Departements-) ꝛc. gebraucht werden darf, den Namen und den Wohnsitz des Tierarztes zu enthalten.

10. Die Anbringung sonstiger Namen, Bezeichnungen oder Zeichen (z. B. Wappen) ist zu vermeiden. Ausgenommen ist die Beifügung von lateinischen oder arabischen Ziffern zu dem Zwecke, um die mehreren an einem Orte vorhandenen Schaubezirke zu unterscheiden oder um ersichtlich zu machen, von welchem der mehreren, in einem Schaubezirk angestellten Fleischbeschauer die Untersuchung des gestempelten Fleisches ausgeführt worden ist.

(Muster eines ausgefüllten Formulars für einen nicht als Tierarzt approbierten Beschauer.)

Anlage 3.

Staat: Anhalt.
Provinz: —
Kreis: Cöthen.
Schaubezirk: Klein-Paschleben I.

Jahr 1903.

Tagebuch

für

Beschauer.

Geführt von

Max Schultze zu Klein-Paschleben.
(Name des Beschauers.)

Angefangen am **1. Januar 1903.**

Geschlossen am ……………………………

[2. Seite.]

Laufende Nr.	Bezeichnung des Schlachttiers nach Art und Geschlecht[1]). (Bei Beanstandung Angabe weiterer Erkennungsmerkmale.)	Name und Wohnort des Besitzers.	Zeit der						Ergebnis der Untersuchung vor dem Schlachten (ob a) dem tierärztlichen Beschauer überwiesen[2]); b) übernommen von[3]); c) Schlachtung gestattet; d) Schlachtung verboten).
			Anmeldung.		Untersuchung vor dem Schlachten.		Untersuchung nach dem Schlachten.		
			Tag	Stunde	Tag	Stunde	Tag	Stunde	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Kuh	J. Franke, Kl. Paschleben.	2. I.	7 V.	2/I	10/V	3/I	9/V	Schlachtung gestattet
2.	Schwein (männlich, kastriert, schwarz gefleckt).	K. Schlüter, Kl. Paschleben.	2. I.	8 V.	2/I	12/V	3/I	2/N	Desgl.
3.	Kalb (weiblich).	F. Huber, Kl. Paschleben.	4. I.	8 V.	4/I	11/V	4/I	2/N	Desgl.
4.	Kuh (schwarz mit kleinem Sterne, 8 J. a., Hornbrand 19).	E. Schreiber, Kl. Paschleben.	4. I.	8 V.	4/I	9/V	—	—	Dem Tierarzte Lehmann in Frente überwiesen
5.	Ochse (rot, 6 J. a., rechte Hüfte Schnittzeichen II.	J. Lutz, Burgwedel.	7. I.	8 V.	—	—	7/I	10/V	—
6	6 Schafe (2 weibliche, 4 Hammel).	M. Müller, Gr. Paschleben.	7. I.	9 V.	7/I	12/V	7/I	3/N	Schlachtung gestattet
7.	Kuh (rotbunt, 4 J. a)	J. Lezius, Kl. Paschleben.	12. I.	8 V.	12/I	9/V	12/I	1/N	Desgl.
8.	Ochse (weiss mit schwarzen Flecken am Halse).	H. Müller, Burgwedel.	13. I.	8 V.	13/I	10/V	—	—	Schlachtung verboten
9.	Jungrind (männlich, kastriert).	M. Franz, Gr. Paschleben.	13. I.	12 V.	—	—	—	—	—
10.	Schwein [Eber].	G. Trautmann, Burgwedel.	14. I.	9 V.	14/I	10/V	—	—	Schlachtung gestattet
11.	Jungrind [männlich, kastriert, 2 J. a., rotbunt, Ohrmarke S. V.]	K. Schlüter, Kl. Paschleben.	15. I.	8 V.	—	—	16/I	9/V	—
12.	Kuh.	Derselbe.	16. I.	8 V.	17/I	8/V	17/I	3/N	Schlachtung gestattet
13.	Kuh [schwarz, kleiner Stern, etwa 10 J. a.].	J. Heise, Burgwedel.	17. I.	5 N.	18/I	8/V	18/I	12/V	Desgl.

[3. Seite.]

Untersuchung vor der Schlachtung ist unterblieben wegen (Angabe des Grundes: Notschlachtung, Tod in Folge von Verunglückung, Blitzschlag, Erschießen in Notfällen ꝛc.)	Ergebnis der Untersuchung nach dem Schlachten (ob a) dem tierärztlichen Beschauer überwiesen[2]); b) übernommen von ?[3]); c) tauglich ohne Einschränkung; d) tauglich aber im Nahrungs- und Genußwert erheblich herabgesetzt [minderwertig]; e) ganz oder teilweise beanstandet [untauglich oder bedingt tauglich]).	Grund der Beanstandung[4]) oder Minderwertigkeitserklärung (Spalte 12 unter d)	Weitere Behandlung des beanstandeten Fleisches (ob a) vernichtet; b) nach § 45 Abs. 1 oder 3 der Ausführungsbestimmungen verwertet; c) gekocht, gedämpft oder (Fett) ausgeschmolzen; d) gepökelt; e) gekühlt — § 39 Nr. 5 der Ausführungsbestimmungen —)	Bemerkungen (z. B. zurückgezogen, Beschwerde erhoben, Entscheidung auf die Beschwerde und dergleichen).	Gebühren Einnahme ℳ | ₰	Gebühren Abzug ℳ | ₰
11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.
—	Tonglich ohne Einschränkung	—	—			
—	Dem Tierarzte Lehmann in Frentz überwiesen	Trichinenverdacht	—			
—	Tauglich ohne Einschränkung	—	—			
—	—	Euterentzündung mit Störung des Allgemeinbefindens	—			
Notschlachtung	Dem Tierarzte Lehmann in Frentz überwiesen	Rauschbrandverdacht	—			
—	5 Schafe tauglich ohne Einschränkung, 1 Schaf [weiss mit schwarzem Kopfe] teilweise als untauglich beanstandet	Leberegel	Leber [etwa 500 g] vernichtet			
—	Lunge, Leber, Brustfell teilweise als untauglich beanstandet	Tuberkulose	Lunge, Leber, Brustfell [etwa 8 kg] vernichtet	Beschwerde erhoben. Entscheidung durch den Tierarzt Lehmann in Frentz bestätigt.		
—	—	Milzbrand	—	Anzeige bei der Polizei.		
—	—	—	—	Anmeldung zurückgezogen.		
—	—	—	—	Fleischbeschau vorgenommen durch den Stellvertreter Mann in Schierstädt		
—	Dem Tierarzte Lehmann in Frentz überwiesen	Tuberkulose und Gelbsucht	—	Schlachtviehbeschau vorgenommen von dem Vertreter Kunze in Gentz.		
—	Tauglich ohne Einschränkung	—	—			
—	Ganz beanstandet	Tuberkulose mit hochgradiger Abmagerung	Vernichtet	Der Besitzer erklärte sich mit der Beanstandung einverstanden.		

Bemerkungen.

[1]) Für diesen Eintrag sind die Bezeichnungen Pferd, Bulle, Ochse, Kuh, Jungrind, Kalb, Schwein, Schaf, Ziege, Hund anzuwenden. Die Bezeichnung „Jungrind" gilt für Tiere beiderlei Geschlechts.

[2]) Kommt nur für das Tagebuch in Betracht, welches von einem Beschauer geführt wird, der nicht als Tierarzt approbiert ist. Es ist der Name und Wohnort desjenigen tierärztlichen Beschauers einzutragen, an welchen die weitere Beschau überwiesen worden ist.

[3]) Kommt nur für das Tagebuch in Betracht, welches von einem Beschauer geführt wird, der als Tierarzt approbiert ist. Es ist der Name und Wohnort desjenigen nicht als Tierarzt approbierten Beschauers einzutragen, welcher wegen Unzuständigkeit die weitere Beschau an den tierärztlichen Beschauer abgegeben hat.

[4]) Unter den Beanstandungsgründen sind auch diejenigen aufzuführen, welche Anlaß zur Ueberweisung der Beschau an den tierärztlichen Beschauer gewesen sind.

Jeder Beschauer hat sich auf den Eintrag der Ergebnisse der von ihm selbst vorgenommenen Untersuchungen zu beschränken. Findet die Ueberweisung der Beschau seitens eines nicht als Tierarzt approbierten Beschauers an einen tierärztlichen Beschauer statt, so hat ersterer in Spalte 10 oder 12 lediglich die Tatsache der Ueberweisung und in Spalte 13 den Grund hierfür einzutragen.

Anlage 4.

Bescheinigung über Schlachtvieh- und Fleischbeschau
(Zugleich Schlachterlaubnisschein).

Herr in

schlachtete heute ein[1])

Die Beschau im lebenden Zustand ist am

Uhr vorgenommen und ergab, daß das

Tier war.

[2])

Die Beschau im geschlachteten Zustand ist am

Uhr vorgenommen und ergab, daß das Fleisch

des Tieres als

zu erachten war.

Zu beanstanden war:

Bemerkungen[3]):

Nummer des Tagebuchs:

, den 19

Beschauer. Tierarzt. Schauamt.[4])

1. Bezeichnung des Schlachttiers nach Art und Geschlecht.

2. Ist die Schlachtvieh- und Fleischbeschau von zwei verschiedenen Beschauern ausgeführt, so hat an dieser Stelle derjenige Beschauer, welcher das Tier in lebendem Zustande untersucht hat, Ort und Zeit der Untersuchung, sowie seinen Namen mit Amtsbezeichnung und die Nummer seines Tagebuchs einzutragen.

3. Bei Notschlachtungen ist ein besonderer Vermerk einzutragen.

4. Nichtzutreffendes ist durchzustreichen.

Anlage 5.

Staat

Provinz

Kreis Jahr 19

Schaubezirk

Tagebuch

für

Trichinenschauer.

Geführt von

zu ....

(Name und Wohnort des Trichinenschauers.)

Angefangen am

Geschlossen am

Sachregister.

Die Zahlen bezeichnen die Seiten.

M.

N.

O.

P.

Q.

R.

S.

T.

Trichinenschaubuch. (Innere Seite.)

Laufende Nummer	Bezeichnung des Gegenstandes der Untersuchung (Schwein, Wildschwein ꝛc., Schinken, Fleisch-, Speckstück ꝛc.)	Name und Wohnort des Besitzers	Zeit der Anmeldung		Zeit der Untersuchung		Ergebnis der Untersuchung (trichinenfrei oder dem tierärztlichen Beschauer wegen Trichinenverdachtes überwiesen)	Bemerkungen (Trichinenverdacht bestätigt oder nicht bestätigt, Finnenverdacht dem tierärztlichen Beschauer mitgeteilt ꝛc.)
			Tag	Stunde	Tag	Stunde		
1	2	3	4	5	6	7	8	9

(Titelseite zum Trichinenschaubuch, s. S. 39)

Notizen

betreffs der von den einzelnen Landespolizeibehörden — z. B. für die Belohnung der Beschauer und die sonstigen Kosten der Schlachtvieh- und Fleischbeschau und der Kennzeichnung des Fleisches, der Bemessung und Erhebung der Gebühren u. s. w. — getroffenen abweichenden Festsetzungen und für noch ergehende Ausführungsbestimmungen der zuständigen Behörden.